

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa terdapat interaksi dari jenis starter dan lama penyimpanan yang berbeda terhadap nilai pH dan TTA kefir susu sapi, sedangkan terhadap kadar air tidak terdapat interaksi. Mutu kefir susu sapi ditinjau dari nilai pH, Total asam Tertitrasi (TTA) dan Kadar Air dapat dipertahankan hingga 15 hari penyimpanan, sebagai pangan fungsional dengan rata-rata nilai pH 4,26 pada kefir starter dan 3,21 untuk kefir grain, rata-rata nilai TTA 0,969% kefir starter dan 1,570% kefir grain, kadar air dengan rata-rata 84,93 pada kefir starter dan 89,36 untuk kefir grain.

5.2. Saran

Setelah penelitian ini, perlu dilakukan penelitian lanjutan terhadap penggunaan jenis starter dari sumber berbeda dan lama penyimpanan yang diperpanjang untuk mengetahui batas kemampuan kefir dalam mempertahankan mutunya.

